

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta soffice di mele e amaretti

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE

200 gr

ZUCCHERO A VELO SETACCIATO

(oppure zucchero semolato) - 215 gr

AROMA DI LIMONE fialetta - 1

UOVA 3

SALE 1 presa

FARINA 00 300 gr

AMARETTI SBRICCIOLATI 150 gr

MELE (circa 450 g ancora intere) - 3

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

## PREPARAZIONE



2 In una ciotola lavorare il burro a crema.



3 Aggiungete 200 g di zucchero a velo, l'aroma di limone, le 3 uova, il sale.



- 4 Mescolare ed incorporate la farina setacciata, 50 g di amaretti, 2 mele tagliate a pezzettini e la bustina di lievito setacciato.



- 5 Distribuire l'impasto in una placca da forno, livellare e disporvi sulla superficie la mela rimasta a pezzetti e gli amaretti restanti.



6 Infornate nel forno già caldo a 180°C per 20-25 minuti.



7 Tagliare il dolce raffreddato a fette e cospargete di zucchero a velo.

